



Karviaispiirakka

Aineet: 75 g Margariinia
2 dl Sokeria
1 kpl Munaa
1 dl Maitoa
3 dl Vehnäjauhoa
1 tl Leivinjauhetta
5 dl Karviaisia
2 dl Sokeria
2 rkl Maissijauhoa
2 dl Vettä
2 tl Vaniljasokeria

Valmistus: Vatkaa rasva ja sokeri vaahdoksi. Lisää muna, maito ja lopuksi jauho-leivinjauheseos. Levitä taikina voidellun pyöreän piirasvuolan pohjalle ja reunoille (halkaisija noin 27 cm).

Valmista täyte. Mittaa marjat, sokeri, maissijauhot ja vesi kattilaan ja keitä hiljalleen, kunnes marjat halkeilevat, noin 20 minuuttia. Lisää seokseen vanilliinisokeri. Kaada hiukan jäähtynyt täyte taikinan päälle vuokaan. Paista 200 asteessa noin 30 minuuttia.